ヤマサ脇口水産メンバー

「もちマグロ」の美味しさを実体験

那智勝浦漁港で水揚げされるマグロは、船上で一度も冷凍されずに生のまま港に揚がるため、もちもちとした食感とマグロの旨味が味わえるのが、他にはない特徴です。勝浦で水揚げされる鮪の中でも、確かな目利きと選別の技術できびしい基準をクリアした鮪のみが「もちマグロ」として認定。
「もちっ」とした食感と粘りを持つ最高品質の特別なマグロをお召し上がりいただきます。

マグロの水揚げの様子

延縄漁法

「延縄漁法」は、釣りの漁法でエサを食べて針にかかったマグロだけを獲るもの。環境にやさしく、おいしいマグロをお届けできる漁法です。那智勝浦に入港するのは、この延縄漁法でとられたマグロのみ。生きているうちに漁師が一本一本神経締めを行います。これは日本発祥の魚の鮮度や旨味を保つ技術で、マグロが引き締まり、美味しさが格段に変わります。

皮湯引き

海の生ハム

勝浦握り

<料理例>
- ●もちマグロ、大トロ、マグロ尽くしのお刺身・お寿司
- ●マグロの出汁で作った那智そば
- ●脇口水産独自の冷凍技術による「海桜鮪」
- ●産地でしか食べられない希少部位
- ●カジキを使った「海の生ハム」
- ●カジキカツ（那智勝浦はカジキの一大産地）

1日目夕食

脇口水産のマグロを知り尽くしたメンバーが、素材を生かしたそのままの良さを、アットホームな空間でご提供。様々なマグロの種類や違いを味覚で堪能していただき、2日目は、視覚でその違いを実感していただけます。

マグロの目利き

脇口水産

「地球貢献」を社是とし、「マグロを世界一大切に扱う」水産会社です。マグロを100年後も残す未来を見据え、延縄漁法を推進。2013年にマグロ資源の持続可能な利用を目指すための調達方針を発表しました。

マグロ丼

にぎわい市場

勝浦漁港 にぎわい市場（朝食会場「鮪の脇口」で利用できる1,000円分の補助券付き）

生マグロの一大産地那智勝浦漁港内にあり、市場から直送したとれたてマグロをお召し上がりいただけます。新鮮なマグロをふんだんに使ったマグロ丼、握り寿司はもちろん、漁港ならではの漁師飯、そしてマグログッズまで、取り揃えています。

ツナ娘（脇口 みづほさん）・ツナ妹（山本 紗矢さん）

那智勝浦漁港をご案内するガイドのツナ姉妹

4代目社長の娘、ツナ娘こと脇口みづほさん。鮪を通じて、地元である那智勝浦の魅力を発信する活動を行っています。脇口水産のマグロへ向き合う姿勢に共感して入社した妹分、山本紗矢さんが皆様をご案内します。

※ガイドおよび各箇所での対応は事情により別の方が対応する場合があります。